

Quesadillas au chorizo, tomates cerises, Monterey Jack, salsa mexicaine

Recette pour 12 Tapas



Description

Comme une part de tarte, servie entre deux feuilles de pain tortillas farcies de légumes et de fromage, coupées en pointe.

L'astuce du chef

Voici une technique intéressante qui vous laissera beaucoup de choix pour garnir votre tortilla.

Ingrédients

Quesadillas Chorizo

- 12 Petit(e)s Tortilla
- 1 Unité(s) Barquette de tomates cerise
- 125 Gr Chorizo espagnol
- 50 Ml Crème sûre
- 200 Gr Fromage monterey jack
- Sel et poivre

Salsa mexicaine

- 0.50 Unité(s) Piment jalapeno
- 45 Ml Huile d'olive
- 0.50 Cuil. à thé Cumin moulu
- 0.50 Cuil. à thé Coriandre moulue
- 0.50 Cuil. à thé Paprika
- 0.50 Unité(s) Poivron rouge
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 3 Gr Sucre
- 25 Gr Pâte de tomate
- 50 Gr Coriandre fraîche
- 7 Unité(s) Tomates italiennes
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60.00 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425.00 F°**

Mise en place

Épépinez et hachez le piment jalapeno. Épluchez et coupez en cubes (brunoise) l'oignon rouge et le

poivron rouge. Épluchez et hachez l'ail. Pressez votre jus de lime. Émondez (plongez dans l'eau bouillante 2 minutes pour pouvoir retirer la peau), épépinez et concassez les tomates italiennes. Râpez le Monterey Jack. Découpez les tomates cerises en rondelles.

Salsa mexicaine maison

Dans une casserole chaude avec de l'huile, faites revenir le piment, le poivron rouge, l'oignon rouge, le cumin, le paprika et la coriandre en poudre, sur un feu fort. Ajoutez le jus de lime, la pâte de tomate, le sucre et les tomates concassées, assaisonnez. Laissez cuire 5-10 minutes, puis ajoutez la coriandre fraîche. Gardez la salsa au frais.

Quesadillas

Une fois le chorizo coupé en petits dés, faites-le revenir dans une poêle chaude quelques secondes. Réservez. Sur une première feuille de tortilla, étalez la crème sûre et dispersez le chorizo sur toute la surface. Ajoutez-y les tomates cerises et le fromage râpé. Recouvrez l'ensemble avec une autre feuille de tortilla. Exercez une pression avec les mains sur toute la surface. Dans une poêle chaude avec un peu d'huile, marquez chaque face une tortilla. Une fois bien dorée, placez la galette sur une plaque, puis enfournez pour environ 10 min. Cela permettra au fromage de fondre et de souder les tortillas ensemble. Coupez-les en pointes pour les servir.

Bon appétit!